

Alfred Gratien Grand Cru Blanc de Blancs

Frankrike / Champagne / Champagne



Alfred Gratien produserer årlig rundt 300.000 flasker og er en relativ liten aktør i Champagne. I dag er Alfred Gratien eid av tyske Henkell & Co, en stor aktør som viderefører tradisjonene som startet i 1864 da Alfred Gratien satte i gang produksjonen like utenfor byen Épernay.

Når du ankommer Alfred Gratien forteller de monumentale eikedørene som møter deg på gårdsplassen at du er på et sted som har en lang historie. Bak dørene har tiden nesten stått stille. Over 1000 eiketønner fylt med 225 liter basevin står på geledd for å modnes før annengangsgjæring skal iverksettes. Her er ingenting overlatt til tilfeldighetene. Kjellermester Nicolas Jaeger er 4. generasjon av kjellermestere hos Alfred Gratien som siden 1905 har sørget for at champagne fra de dype kjellerne har høyest mulig kvalitet.

Nylig kom en ny anerkjennelse. Nicolas Jaeger ble kåret til årets vinmaker i 2018 av den franske vinguiden Le Guide Hachette des Vins. Vinguiden kårer årlig de beste vinene i Frankrike, Sveits og Luxemburg gjennom blindsmakinger, og i år falt valget på Alfred Gratien kjellermester.

Type	Champagne
Produsent	Champagne Alfred Gratien
Årgang	2015
Druetyper	Chardonnay 100%
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon. Fatfermentert i 228L eikefat, ingen malolaktisk gjæring. Vinen ligger på fat 6 måneder før flaskemodning. Min. 6 år på bunnfall
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 9 g/l Syre: 10,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Middels dyp strågul. Delikat aroma preget av sitrus, blomst og eple, innslag av brøddeig. Tørr og konsentrert sitrusfrukt. Frisk syre kombinert med en lang, fast og mineraldreven avslutning.
Passer til	Aperitif, fisk og skalldyr, lyst kjøtt

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	1608001	4805354	kr. 769,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

92 poeng **DagensNæringsliv**

Dufter av brioche og toast med hint av tre. Nydelig konsentrert, syrefrisk, sammensatt mineralsk veldig fersk frukt med innslag av tre. Lang og knusktørr fersk utgang.

★★★★ **vinforum**

Fatlagret basevin, nonmalo. Frisk og tiltalende blanc de blancs med innslag av glassepler, lime, mineraler og et streif av fat på duft. Pent fylldig, rik og syrlig vin med stor intensitet og lengde og preg av lime og mineraler også i finish.

BOTTI.NO

Fermentert og lagret på 228 liters fat. Ingen malolaktisk gjæring.

Rik og utadvendt på duft med mye gul eple som fråder sammen med saftig sitrus, mot kjølig tropisk, lett bivoks og salter. Middels fylldig og frisk Champagne med saftig og tiltalende munnfølelse av saftig limeskall, sitrus, nøtt, brødbakst, litt engelsk kjeks og salter. Ikke for dyp, men gir masse drikkeglede. Et godt Champagnekjøp. 91

91 poeng **apéritif**

En flott og konsentrert blanc de blancs-champagne som tåler 8 år. Godt kjøp

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmer informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Bevi per ogni momento